**FUNDACIÓN CELESTIN FREINET**
**JARDÍN INFANTIL C. C. RINCÓN**
**NIT. 830.142.249-7**
**PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008**

Bogotá 29 Julio del 2024

BOGOTÁ Fecha: 2024-07-29 16:04:31
Radicado: E2024035960
Doc Destinación Fol:
93 Documentos
Remitente MARCELA ROJAS
Destino DANIEL ARTURO GARAY ROMERO
Numero Folios 14 Anexos 0

Señor:

SUBDIRECCION LOCAL SUBA

DANIEL ARTURO GARAY ROMERO

Subdirector Local para la Integración Social de Suba
Supervisor del Convenio

Ciudad

Ref. RESPUESTA REQUERIMIENTO

Asunto: S2024117541

Respetada Doctor

Reciba un cordial saludo de nuestra parte;

En atención al requerimiento de la referencia se emite respuesta y es así como se informa:

Atendiendo a las obligaciones en la vista de alistamiento realizado por la Supervisión del convenio 7607- 2024, al Jardín Infantil Cofinanciado RINCON, el día 04 de julio 2024, donde se evidenciaron las siguientes observaciones desde el componente de:

Nutrición y Salubridad:

1.

correspondientes a la ejecución de junio de 2024, se evidenció ingreso y salida de alimentos en menor cantidad a la requerida para dar cumplimiento al análisis nutricional, minuta patrón y ciclo de menús con relación al reporte de asistencia presentado, así:

Asistencia 4 y 5 de junio de 2024:

Párvulos (1 a 2 años y 11 meses): 53

Prejardín (3 a 5 años y 11 meses): 42

-Pera:

(4/6/2024 – Menú 7): se requerían 6576 gramos, registro de salida 8 libras (4000 gramos), presentando un faltante de 2576 gramos.

Powered by CamScanner

Firmado Electronicamente con AZSign

Acuerdo: 20240723-074648-bfdf64-71012465

2024-07-23T10:13:01-05:00 - Pagina 2 de 10

(5/6/2024 - Menú 8):se requerían 6576 gramos, registro de salida 9 libras (4500 gramos), presentando un faltante de 2076 gramos.

-Carne de cerdo:

(4/6/2024 – Menú 7): se requerían 4220 gramos, registro de salida 8 libras (4000 gramos), presentando un faltante de 220 gramos.

-Kumis:

(4/6/2024 – Menú 7): se requerían 12660 mililitros, registro de salida 12 litros (12000 mililitros), presentando un faltante de 660 mililitros.

-Ponqué:

(4/6/2024 – Menú 7): se requerían 95 unidades, registro de salida de 89 unidades, presentando un faltante de 6 unidades.

-Mogolla:

(5/6/2024 - Menú 8): se requerían 95 unidades, registro de salida de 89 unidades, presentando un faltante de 6 unidades.

-Huevo de gallina:

(4/6/2024 y 5/6/2024 - Menús 7 y 8): se requerían 69 unidades cada día, registro de salida 45 unidades cada día, presentando un faltante de 24 unidades cada día.

(6/6/2024 – Menú 9 - asistentes párvulos: 53, prejardín 41): se requerían 68 unidades, registro de salida de 45 unidades, presentando un faltante de 23 unidades.

-Pajarilla (7/6/2024 – Menú 10- asistentes párvulos: 39, prejardín 31): se requerían 2255 gramos, registro de entrada y salida de 3 libras (1500 gramos), presentando un faltante de 755 gramos.

-Tostadas (18/06/2024 - Menú 17 asistencia párvulos:50, prejardín: 44): requerían 94

gramos, para la "croqueta de yuca" y no hay registro de salida, presentando un

faltante de 94 gramos.

RESPUESTA

Una vez finalizada la supervisión el día 04 de julio de 2024, la responsable del Servicio del Jardín Infantil Cofinanciado Rincon se reúne con el Talento Humano (manipuladoras de alimentos), con el fin de identificar las dificultades presentadas, así como la identificación de las falencias por parte de la solicitud de los alimentos por medio del plan operativo:

Se identifico que por un error humano no se realizó la recepción, entrada y salida de los alimentos que ingresaron adicionalmente, dado a que nos encontrábamos en permanentes matriculas lo que hacia que a diario se tuviera que hacer pedidos de alimentos.

Con el fin de subsanar en los aspectos deficientes se generaron diferentes fortalecimientos al equipo de trabajo, como lo es fortalecimiento de plan de compras a la responsable del servicio Maricela Rojas, dirigido por la responsable del servicio Mónica Marcela Bonilla el 08/07/2024.

Capacitación al talento humano sobre cada uno de los componentes de la minuta, donde se identifica los diferentes gramajes por edad, así como la los pesos neto y bruto a tener en cuenta en cada una de las prelaciones realizada el día 15/07/2024

La nutricionista capacito al talento humano en diferentes temas de interés, para el mejoramiento de los compromisos deficientes, de Pre alistamiento de alimentos, seleccionar los alimentos que van a ser utilizados, Descongelación de los alimentos, Limpieza y desinfección de los alimentos, Tabla de picado, Cuchillos de cortar y trinches, Pesado, Preparación de los alimentos, Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.

Cordialmente,

**SORAYA GONZALEZ CIFUENTES**
**REPRESENTANTE LEGAL**

# ACTA N°

FECHA: Bogotá, Julio, 08 de 2024.

HORA: 04:00 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: Jardín infantil Celestin Freinet Rincón.

TEMA: Plan de compras

ASISTENTES: Responsable del servicio Celestin Freinet Rincón y Piedra verde

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo

2. Socialización del tema tratar.

DESARROLLO:

1. Saludo: Se brinda un saludo entre los asistentes a la socialización

2. Socialización del tema: Con esta socialización se busca garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la operación de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo alimentario.

Se identifica para más claridad algunos términos encontrados dentro del instructivo de compra de directa de alimentos por operadores el cual se tomó en cuenta para la presente socialización:

**Cadena de frío:** Conjunto de actividades para mantener productos bajo condiciones controladas.
**Calidad de los alimentos:** Conjunto de cualidades que favorecen la aceptabilidad de los alimentos.
**Características organolépticas:** Propiedades percibidas por los sentidos.
**Ciclo de menús:** Conjunto de menús planificados para un periodo determinado.
**Alimento contaminado:** Alimento con agentes o sustancias extrañas en exceso.

**Higiene de los alimentos:** Condiciones para asegurar la inocuidad de los alimentos.
**Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño.
**Manipulador de alimentos:** Persona que interviene en la fabricación y manejo de alimentos.
**Peso bruto:** Peso del alimento incluyendo empaque y otros elementos.
**Peso neto:** Peso de la parte comestible del alimento.
**Peso servido:** Peso del alimento después de preparación.
**Unidad operativa:** Lugar donde se prestan los servicios sociales.
**Vida útil:** Tiempo durante el cual el alimento conserva sus características si se conserva adecuadamente.

Se socializa con la responsable del servicio del jardín infantil Celestin Freinet Rincon el siguiente cuadro en el que se especifica los pasos dentro de la adquisición de los alimentos, así como el rol del responsable de cada una de las funciones identificando los registros que se realizan en cada una de las etapas

| No. | ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO DOCUMENTAL |
|---|---|---|---|
| 1 | Identificar y seleccionar los proveedores | Representante legal del operador en asociación | Directorio de proveedores<br><br>Protocolo de selección de proveedores |
| 2 | Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos. | Representante legal del operador en asociación | Fichas técnicas o criterios de aceptación o rechazo |
| 3 | Calcular las cantidades a comprar | Responsable o Coordinador de la Unidad operativa | Registro plan de compras consolidado mensual – registro plan de compras semanal. |
| 4 | Realizar la compra de los alimentos | Representante legal del operador en asociación | Factura de compra de alimentos<br><br>Registro Control de entrada y salida de alimentos |
| 5 | Transporte de alimentos | Responsable o Coordinador de la Unidad operativa | Documentos de los vehículos transportadores. Registro verificación transporte de alimentos. Registro Recepción de alimentos. |

**Detalles de las Actividades:**

- **Actividad 1: Identificar y seleccionar los proveedores** El operador en asociación debe listar al menos tres proveedores por grupo de alimentos, con información de contacto completa. Además, debe contar con un protocolo de selección que incluya requisitos sanitarios y fichas técnicas, el cual en el caso se realizó el respectivo proceso por parte de la fundación, dando respuesta a este punto.
- **Actividad 2: Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos** Las especificaciones serán definidas por la SDIS. El operador debe conocer y disponer de la normativa vigente y garantizar la trazabilidad de los alimentos, se identifica que los proveedores han venido trabajando de la mano de la fundación y han sido previamente seleccionados por su trazabilidad en los procesos de los alimentos.
- **Actividad 3: Calcular las cantidades a comprar** Las cantidades deben calcularse según el ciclo de menús y análisis nutricional. Se deben considerar el peso bruto, número de participantes y frecuencia de compra, para ello se tiene en cuenta el número de niños y niñas matriculados así como los proyectados dado que ha ido aumentando la cobertura.
- **Actividad 4: Realizar compra de los alimentos** La compra se realizará conforme a las cantidades definidas y condiciones pactadas con los proveedores, teniendo en cuenta el cronograma de entregas, se socializa periódicamente con los proveedores los tiempos estipulados de entrega, así como las condiciones.
- **Actividad 5: Transporte de alimentos** El transporte debe cumplir con la normativa vigente, asegurando condiciones adecuadas para mantener la cadena de frío y evitar contaminación cruzada.

Posteriormente se realiza la socialización del formato de plan de compras en el cual se aclararon los siguientes puntos:

Alimento: Se especifica que debe ser registrado según el tipo de alimento al cual pertenece, ejemplo Leche-Lácteos

Unidad de medida: Se indica que se registra la presentación en la que viene el alimento o producto a solicitar ejemplo Kilos, según el alimento a registrar

Día de la semana Se registra la cantidad de producto solicitado por cada día de la semana, en la casilla correspondiente, ejemplo: si solicitará 5 Kg de pescado para el día jueves, el número 5 se registrará en la columna del día jueves al frente de la fila del alimento pescado.

Total: en esta casilla se suma la cantidad por día de cada alimento que se solicita, con el fin de totalizar los alimentos requeridos

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Maricela Rojas | Responsable del servicio | JICC Rincón |  |
| Mónica Bonilla | Responsable del servicio | JICC Rincón |  |

Elaboró: Maricela Rojas

# ACTA

FECHA: Bogotá 15 de julio de 2024

HORA: 7:00 a.m

LUGAR: Jardín Celestín Freinet Rincón

TEMA: Socialización de la minuta

ASISTENTES: Maricela Rojas, Angela Rodríguez, Cristina Patiño y Jhoana Gutiérrez

ORDEN DEL DÍA: Presentación y socialización de la minuta

OBJETIVO: Fortalecimiento equipo manipulador de alimentos

DESARROLLO: Siendo las 7 de la mañana se inicia con la socialización de la minuta guiada por la profesional Maricel Rojas, para el personal de servicio de cocina, Angela Rodríguez, Cristina Patiño y Jhoana Gutiérrez.

Procede a presentarse y socializar la minuta mediante el documento correspondiente, se da a conocer la medida con que se trabajarán las cantidades (gramos), se aclara la diferencia entre peso neto y peso bruto a tener en cuenta en cada una de las diferentes preparaciones, cantidad adecuada en gramos por edades y los menús por semana.

Elaboró: Maricela Rojas





FECHA: Bogotá 15 de julio de 2024

HORA: 7:00 a.m

LUGAR: Jardín Celestín Freinet Rincón

TEMA: Socialización de la minuta

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Maricela Rojas | Responsable del servicio | JI CC Rincón | |
| Angela Rodríguez | Servicio de cocina | JI CC Rincón | |
| Cristina Patiño | Servicio de cocina | JI CC Rincón | |
| Jhoana Gutiérrez | Servicio de cocina | JI CC Rincón | |



Powered by CamScanner

# ACTA N° ___

**FECHA:** Bogotá,29 de julio de 2024

**HORA:** 7:00 am

**LUGAR:** Jardín Celestín Freinet Rincón

**TEMA:** Actividades componente salud y nutrición julio

**ASISTENTES:** Operarias servicio de alimentos - Responsable del servicio – ND Yazmín Roldán

**ORDEN DEL DÍA:**

Se realiza actividad educativa dirigida a las operarias del servicio de alimentos en el tema de protocolo de preparación de alimentos de la siguiente manera:

Una ves las operarias tienen los datos de los niños y las niñas asistentes por grupo de edad se debe proceder a:

1. **Pre alistamiento de alimentos**

De acuerdo al ciclo de menú establecido definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- **Cálculo de cantidades de alimentos a preparar:** este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así: para los tiempos de comida que se ofrezcan a las 8:00 a.m.; se calcularán las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calcularán con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

Para lo anterior el jardín, deberá registrar el número de participantes asistentes por tiempo de comida, actividad que deberá realizar 2 horas antes de cada tiempo de comida, excepto para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m., para estos tiempos de comida se tomará la asistencia del día anterior como se definió en el párrafo anterior.

Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deberán seguirse los siguientes pasos:

a. Tener en cuenta el número de asistentes al Jardín tanto niños y niñas como adultos.
b. Si el alimento no fue pre alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en el servicio. Sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
c. Si el alimento fue pre alistado antes de almacenar, multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en el servicio. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
d. Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

- **Selección:** esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.
- **Descongelación de los alimentos:** para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.
- **Limpieza y desinfección de los alimentos**: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como: raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.

**Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros**.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: Las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, por tal razón el mango de los utensilios no podrá ser de madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección.

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación.

Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, manzana entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar **no** dejar los alimentos entre agua.

**Pesado**

Una vez listos los alimentos, se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a

que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula o grameras deben contar con los criterios definidos por el ICBF frente a metrología.

**Preparación de los alimentos**

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como son: sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar serán los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que el Jardín no cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos podrán prepararse con anticipación para asegurar temperatura de servido.

Se observa que las operarias, entienden y realizan de esta manera el proceso de preparación de alimentos. Se resuelven dudas e inquietudes.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día _____ de ____de 20___.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Maricela Rojas | Resp. servicio | Jardín CF Rincón | Maricela Rojas T. |
| Yazmín Roldán | Nutricionista | Infancia | Yazmín Roldán O. |
| Angela R | Manipuladora de Alimentos | J cc Rincon | Angela R. |
| Johana Gutierrez | Manipulador de alimentos | J cc Rincon | |
| Maria Cristina P | Manipulador de alimento | J.cc Rincon | |
| | | | |
| | | | |



Powered by CamScanner

Anexos:

Elaboró: Yazmín Roldán Olmos





